

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp212030e

Rev-Nr.: e

Druckdatum: 6. November 2025

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Haselnussöl raffiniert**

Beschreibung: Haselnussöl wird aus den Kernen des Haselnussstrauches (*Corylus avellana* L.), die einen Ölgehalt von ca. 58 % aufweisen, gewonnen. Haselnussöl ist reich an Ölsäure.

Artikel Nr.: 212030

CAS-Nr.: 84012-21-5

EINECS-Nr.: 281-667-7

INCI Name: Corylus Avellana Seed Oil

Eigenschaften: Gelbes bis hellbraunes Öl mit schwachem nussartigem Geruch und Geschmack.
Unlöslich in Wasser, löslich in lipophilen Lösungsmitteln.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
-----------	-------------	---------	------------

physikalische und chemische Parameter

Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 0,6
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 5,0
Brechungsindex (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.6]		ca. 1,470
relative Dichte (20 °C)	Ph. Eur. [2.2.5]		ca. 0,914

Fettsäureverteilung (GC der FSME)

16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	4,0 - 9,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	0,8 - 4,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	66,0 - 86,7
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	5,2 - 25,0

Lagerung:

Kühl und trocken, vor Licht geschützt, in dicht verschlossenen, dem Verbrauch angemessenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen oder unter Inertgas

Erstellt: PS

Geprüft: MT

Freigegeben: MT

Datum: 01.10.25

Datum: 01.10.25

Datum: 01.10.25

